

Estudo Técnico Preliminar 3/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23289001034202251

2. Descrição da necessidade

A **Coordenação de Alimentação e Nutrição** – CAN do Instituto Federal de Sergipe, CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO oferece quatro refeições diárias, ou seja, desjejum, almoço, jantar perfazendo um total de aproximadamente 700 refeições diárias para os alunos dos regimes de residência e externos oriundos dos convênios com diversas prefeituras e ainda, servidores, uma refeição diária (almoço) sendo em média 550 refeições mensais destes. Com o intuito de assegurar uma boa alimentação para os comensais é importante que o cardápio tenha uma grande variedade de alimentos implicando em garantia de nutrientes essenciais para o bom desenvolvimento dos alunos e comensais.

Os alunos do Instituto participam de aulas práticas no **Setor de Agroindústria**. Sabe-se, atualmente, que a Agroindústria é uma das melhores alternativas de geração de renda. Neste sentido, torna-se necessário a aquisição de matérias-primas com a finalidade de executar aulas práticas no Laboratório de Processamento de Massas Alimentícias, Processamento de Alimentos de Origem Animal (Carnes e Leites) bem como nos Laboratórios de Microbiologia, Análises Físico-Químicas e Análises Sensoriais do Curso Técnico em Agroindústria que exige em suas formulações condimentos/temperos específicos para a elaboração de produtos cárneos, a exemplo, lingüiças toscana e calabresa, marinados, salsicha, presunto, defumados e outros, e vegetais (frutas, hortaliças). Convém salientar que durante o desenvolvimento destas práticas pedagógicas é fundamental oferecer condições favoráveis ao educando, compatíveis com as exigências do mundo do trabalho, através de ciência e tecnologia, com a certeza de contribuir efetivamente para sua qualidade técnica profissional.

Com base neste propósito, reafirmamos o fundamental papel educativo que este Instituto exerce em sua prestação de serviços ao educando e sua intermediação e compromisso assumindo com a comunidade civil, industrial e rural neste Estado, além de cumprir as legislações vigentes e pertinentes.

A aquisição dos itens tem por objetivo prover ao **Campus Propriá** com gêneros alimentícios para consumo interno da comunidade acadêmica, bem como para recepção de visitantes e eventos diversos, proporcionando um ambiente acolhedor indispensável ao bom desenvolvimento das atividades.

Atender aos eventos do **Campus Itabaiana** tais como: Jornada Pedagógica, reuniões, visita de

autoridades parlamentares, acolhimento dos alunos, gincanas dos alunos, conferências e demais eventos em geral que nem sempre são contemplados com as atas vigentes e que geralmente organizamos os lanches com nossa equipe local de servidores e terceirizados, custeando, muitas das vezes com recursos do próprio bolso. Tal compra proporcionará maior qualidade e atratividade nos eventos, visto que entraremos apenas com a mão de obra para preparar os alimentos em si.

Os itens café e açúcar, são utilizados como itens de recepção no **Campus Socorro**.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
NUTRICIONISTA	SHARLENE SANTANA DIAS
Coordenação do Curso Técnico Integrado em Agroindústria	RAQUEL ANNE RIBEIRO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1.1.1. Empresas legalmente estabelecidas no País, devidamente cadastrada no SICPA que atendam às exigências do Edital.

1.1.2. A contratação não possui natureza continuada, podendo ser prorrogado, des que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, observadas hipóteses previstas no § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

1.1.3. A duração do contrato corresponde a duração da validade da ATA de Regis de Preço que será de 12 meses, a partir da data de sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

1.1.4. Os critérios e práticas de sustentabilidade não se aplica para esta contratação acordo com a IN 01/2010 do MPOG.

1.

1.1.

Os gêneros alimentícios precisam ser entregues devidamente embalados respeitando características individuais, seguindo sempre a descrição do produto. As embalagens, tanto secundárias quanto primárias, devem estar em bom estado de conservação, sem rachaduras, devem estar vedadas, com ausência de umidade e com a identificação de lote e validade bem legíveis;

1.2.

Os produtos cárneos entregues devem estar congelados, em embalagens lacradas rotuladas (SIF- Serviço de Inspeção Federal, origem e validade) e corresponder ao tipo corte solicitado, apresentando odor e coloração característicos;

1.3.

O hortifruti deve estar acondicionados em embalagens íntegras, sem a presença elementos estranhos, manchas ou odor não característicos. Os produtos devem apresentar maturação adequada, frescos e íntegros. O tamanho dos gêneros deve atender à especificação descrita no Documento de Formalização da Demanda;

1.4.

Os produtos que não preencherem os requisitos serão devolvidos no ato do recebimento;

1.

1.1.

As condições do transporte de gêneros alimentícios devem seguir a especificação da Portaria CVS-15 de 07/11/91;

1.2.

O objeto a ser contratado representa vantagem para a Administração, visto que é essencial para a elaboração das refeições fornecidas para os alunos do Instituto, realizar as atividades em aulas práticas.

1.

1.1.

Haverá parcelamento da entrega do quantitativo estabelecido pelo fato do Instituto não apresentar espaço físico em tamanho ideal para armazenar de uma única vez o objeto.

1.2.

Fornecedores de Empresas de Gêneros Alimentícios/CNPJ: GONZAGA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI- 13.446.611/0001-00; O MERCADÃO COMÉRCIO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS- 003.823.107/0001-2 DISTRIBUIDORA DARI FERREIRA EIRELI-32.316.892/0001-20.

5. Levantamento de Mercado

Em consulta ao mercado, foi verificado que o fornecimento dos itens mencionados é realizado por diferentes unidades de medidas. As unidades mais constantes é o “quilograma (kg)”, sendo que esta, dependerá do tipo de produto e preferência do setor requisitante para desenvolver as atividades.

Em licitações anteriores já foi feita aquisição de produtos em embalagens contendo 05 kg do produto, a exemplo do arroz, sendo que foi observado que não era interessante para o setor, porque quando era utilizado 28 kg de arroz/dia, restava produto na embalagem, o que não é viável por questões do setor não apresentar recipiente adequado para seu armazenamento. Ao utilizar o produto de uma única vez evitaria um possível descarte do mesmo por ser acondicionado de maneira inadequada. Devido a isso produtos como arroz, açúcar, feijão, polpas de fruta, entre outros, são solicitados em embalagens de 01 kg.

Quanto aos enlatados, ervilha e milho verde em conserva, é requisitado embalagens de 02 kg, pois o produto é utilizado por completo na preparação, não há preocupação com o armazenamento e o funcionário em vez de abrir dez latas de 200 g, abrirá apenas a lata de 2 kg, ficando com mais tempo para exercer outras atividades. Em relação as hortaliças e frutas, todas são adquiridas em quilograma (kg). Outro produto a ser considerado é a farinha de trigo, como ela é utilizada para produção de pães, bolos, biscoitos entre outros, para abastecer o refeitório, é interessante adquiri-la em sacos contendo 25 kg do produto, evitando desperdício de tempo na abertura das embalagens e maior produtividade. Destacando também a relação custo/benefício.

Toda a demanda de gêneros alimentícios são baseadas nas particularidades e necessidades de cada setor, atentando-se a relação custo/benefício.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios. A empresa deverá: Fornecer os materiais da forma solicitada, conforme especificações;

Aguardar a solicitação do pedido feito pelo requisitante do Instituto por meio de e-mail;

Entregar os produtos rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados;

Acompanhar a sugestão do cronograma de entrega (em anexo), visto que, não deverá ser entregue nenhum gênero alimentício para o Instituto sem solicitação prévia do setor requisitante;

Responder por quaisquer danos causados diretamente ou indiretamente ao campus ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na entrega dos produtos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, mesmo que não haja fiscalização ou o acompanhamento da Instituto;

Arcar com todas as despesas decorrentes da entrega dos produtos;

Comunicar qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos são estimados baseados no quantitativo diário de alunos e servidores, do número de refeições, tipo de cardápio diário sugerido, anos anteriores, per capita das preparações e aulas práticas realizadas no Curso de Agroindústria.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 528.442,40

1. Valor estimado: 528.442,40
2. A unidade competente, COLIC/SCR realizará pesquisa de preços em conformidade com o previsto na Instrução Normativa IN 05/2017 publicado pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, cuja pesquisa prevalecerá para a realização do processo licitatório.
3. Os preços referenciais foram obtidos pelos preços atuais empenhados, pesquisa on line e estimativas anteriores.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

No Campus não há espaço para armazenar todos os itens de uma única vez, por esse motivo, é viável o parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição do objeto está alinhada ao Plano Anual de Contratações 2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A opção pela aquisição de gêneros alimentícios visa economia, pois, ao compararmos com a contratação de empresa terceirizada para o fornecimento de refeições, o custo seria muito elevado;

A contratação pretendida tem o propósito que o Instituto continue fornecendo serviços de alimentação para os alunos e que os mesmos possam participar das aulas práticas para melhor aprendizado e desenvolvimento de habilidades no mercado de trabalho.

A não aquisição desse objeto ocasionaria sérios problemas visto que o Campus São Cristóvão, em específico, apresenta regime de internato, onde alunos de várias localidades permanecem e fazem suas refeições neste Campus durante toda a semana.

13. Providências a serem Adotadas

O ambiente já está adequado ao recebimento e utilização do objeto devido ao uso contínuo. O almoxarifado apresenta uma câmara frigorífica com espaço suficiente para armazenar os produtos a medida que são solicitados pelo Instituto.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não são verificados impactos ambientais na presente contratação.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

É viável a contratação com base nesse Estudo Técnico Preliminar.

16. Responsáveis

SHARLENE SANTANA DIAS
NUTRICIONISTA

RAQUEL ANNE RIBEIRO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM AGROINDÚSTRIA